

PÂTISSIER



FATIMA, pâtissière

« J'aimais confectionner des gâteaux sans penser en faire mon métier. Et puis un jour, ce fut la révélation, lors d'un stage en 4^e chez un pâtissier. Dès que l'on connaît bien les techniques de base, le plus gratifiant, c'est la décoration. On fait tellement de jolies choses en jouant avec les fondants ou les glaçages. Une pâtisserie, il faut que ce soit beau et bon à la fois : on est heureux de donner aux gens ce double plaisir. Ce métier m'a permis de m'épanouir totalement, de m'affirmer comme une vraie professionnelle. C'est vraiment ma passion. »



► OÙ ET COMMENT ?

Le laboratoire dans lequel le pâtissier évolue comprend plans de travail, plaques de cuisson, fours, chambres de fermentation et de réfrigération. Même s'il utilise différents appareils, son tour de main reste essentiel pour réaliser mousses et nappages.

► PROFIL

Adresse dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages et respect de l'hygiène... sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies ! Cet artiste, amoureux des formes et des couleurs, sait apprécier les parfums et les textures et innover en jouant sur les goûts. Véritable orfèvre, il ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts.

► ACTIVITÉS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par coeur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients (farine, sucre, aromates) et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'oeil du gourmet en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine...).

► CARRIÈRES

En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

► QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau CAP/BEP**
CAP pâtissier
MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
MC pâtisserie boulangère
- **Niveau BAC**
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

**QUALITÉ, VARIÉTÉ ET INNOVATION
SONT LES ATOUTS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE
QUI JOUIT D'UNE EXCELLENTE IMAGE.**

CONTACT

Bourse de l'Alternance

05 46 50 02 28

b.alternance@cm-larochelle.fr

www.cfa17.fr

Nos diplômes sont accessibles en contrat d'apprentissage, en contrat de professionnalisation, ainsi que dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle pour les professionnels déjà en activité.

► CAP pâtissier

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social.
- Arts appliqués
- Prévention santé environnement
- Français / Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais



► MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

- Pratique professionnelle
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social
- Technologie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Connaissance de l'entreprise traiteur
- Anglais
- Communication
- Mathématiques appliquées et gestion
- Arts appliqués



► MC pâtisserie boulangère

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Sciences appliquées
- Anglais
- Communication (réalisation dossiers techniques sur projet)



► BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

- Pratique
- Technologie
- Gestion de production
- Innovation commercialisation
- Animation d'équipe
- Organisation du travail
- Gestion des coûts de production
- Anglais
- Arts appliqués



2020 - crédits photos : Fotolia

MAJ : janvier 2020